Vinaigre Ã la lavande

Description

A utiliser pour parfumer jus, coulis et sauces. Ou pour assaisonner un filet de poisson blanc.

IngrÃ©dients pour 4 Personnes

- 50 cl Vinaigre blanc
- 4 Brins de fleur de lavande (Lavandula angustifolia)
- 10 Grains de poivre noir
- 1 gousse dâ??Ail

PrÃ©paration

default watermark

1. Pelez la gousse dâ??ail. Versez le vinaigre blanc dans une bouteille avec les grains de poivre noir, la gousse dâ??ail et les brins de lavande.
2. Laissez macÃ©rer 3 Ã 4 jours Ã lâ??abri de la lumiÃ¨re avant utilisation.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. lavande
2. recette
3. vinaigre

date crÃ©Ã©e
4 juin 2023
Auteur
cblancke